

Toimintakertomus 2013

HOTELLI- JA RAVINTOLAMUSEOSÄÄTIÖ

HRM

TALLBERGINKATU 1 G 60 | 00180 HELSINKI

SISÄLLYS

1.	HALLINTO	3
1.1.	Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön edustajisto, taustayhteisöt ja henkilökohtaiset varajäsenet	3
1.2.	Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallitus	3
1.3.	Tilintarkastajat	4
1.4.	Strategiatyö	4
2.	HENKILÖKUNTA	5
2.1.	Vakituinen henkilökunta	5
2.2.	Määräaikainen henkilökunta	6
2.3.	Freelance-oppaat	6
2.4.	Muut toimijat	6
2.5.	Henkilökunnan koulutus	6
2.6.	Esitykset, luennot ja artikkelit	7
2.7.	TYKY-toiminta	8
2.8.	Työajanseuranta	8
3.	TOIMITILAT	9
4.	VIESTINTÄ JA MARKKINOINTI	10
4.1.	Museo medioissa	10
4.2.	Markkinointi	11
4.3.	Sosiaalinen media	14
5.	NÄYTTELYT	14
5.1.	Pysyvä näyttely	14
5.2.	Vaihtuvat näyttelyt	15
5.2.1.	Näyttelyikkuna	16
5.3.	Verkkonäyttelyt ja –julkaisut	16
5.4.	Pop up –näyttelyt	18
6.	KOKOELMAT	19
6.1.	Kokoelmien hallinta	20
6.2.	Kokoelmien kartunta	20

6.2.1.	Esinekokoelmat	20
6.2.2.	Valokuvakokoelmat	21
6.2.3.	Arkistokokoelmat	21
6.2.4.	Kirjasto	21
6.3.	Kokoelmien inventointiprojekti 2010-2013	21
6.4.	Konservoinnit	24
6.5.	Lainaustoiminta	24
7.	TUTKIMUS	24
7.1.	Tietopalvelu	25
8.	YHTEISTYÖ	26
8.1.	TAKO-yhteistyö	26
8.1.1	Suomi syö ja juo -hanke	27
8.2.	Matkailumuseoverkosto	27
8.3.	Kasari! –näyttelyn yhteistyöprojektit	28
9.	MUSEO JA YLEISÖ	29
9.1.	Museopedagogiikka	29
9.2.	Kävijät	30
9.3.	Tapahtumat	32
10.	KANNATUSYHDISTYS	35
11.	TALOUS	35
11.1.	Museokauppa	35

LIITE 1.

Aukioloajat ja pääsymaksut

1. HALLINTO

Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallinnosta vastaavat edustajisto ja hallitus. Edustajistoon kuuluu yhdeksän varsinaista jäsentä ja yhdeksän henkilökohtaista varajäsentä. Haaga Instituutti-säätiöllä on oikeus nimetä edustajistoon viisi jäsentä, joista yksi edustaa Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:tä. Alko Oy, Palvelualuejen ammattiliitto PAM ry., Suomen Museoliitto ja Suomen hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistys ry. nimeävät kukin yhden edustajan varamiehineen.

1.1. Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön edustajisto, taustayhteisöt ja henkilökohtaiset varajäsenet

Edustajiston puheenjohtajana toimi Haaga Perhon johtaja Tiina Lähteenoja-Niemelä ja varapuheenjohtajana Hotel Haagan toimitusjohtaja Päivi Laine. Edustajiston sääntömääräinen kevätkokous pidettiin 7. toulokuuta ja syyskokous 30. lokakuuta.

VARSINAINEN JÄSEN	HENKILÖKOHTAINEN VARAJÄSEN
Haaga-instituutti – säätiö	
Tiina Lähteenoja-Niemelä	Päivi Laine
Kristiina Havas	-
Päivi Kaksonen	Aarne Hallama
Mikko Kääriä	Heikki Ursin
Heli Satuli	Timo Lappi
Suomen hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistys ry	
Risto Kuusiola	Tarja Luoma
Palvelualuejen ammattiliitto PAM ry.	
Markku Björn	Lassi Ojanen
Alko Oy	
Taina Vilkuna	Mika-Pekka Miettinen
Suomen museoliitto	
Marjo Mikkola	Arto Luttinen

1.2. Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallitus

Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallituksen puheenjohtajana oli rehtori Gun Marit Nieminen (2006-) Ravintolakoulu Perhosta ja varapuheenjohtajana viestintä- ja markkinointijohtaja Mika-Pekka Miettinen (2006-). Hallitus kokoontui toimintavuonna seitsemän kertaa. Kokouspöytäpykälää kertyi 55.

VARSINAINEN JÄSEN	HENKILÖKOHTAINEN VARAJÄSEN
Gun Marit Nieminen	Jouko Mykkänen
Olli Immonen	Merja Herranen
Jari Järn	Seija Rouhiainen
Heli Satuli	Hannu Hakala
Kirsi Suni	Pirkko Sillanpää
Mika-Pekka Miettinen	Taina Vilkuna
Martti Helminen	Sointu Toivonen

1.3. Tilintarkastajat

Säätiön tilintarkastajina olivat vuonna 2013 toimineet KHT Ari Lehto ja KHT Kari Toivonen Ernst & Youngista.

1.4. Strategiatyö

Vuoden 2013 yksi päätehtävistä oli strategian luominen museolle. Työssä käytettiin apuna Suomen Museo-liiton tarjoamaa konsulttipalvelua, jossa strategiatyö vietiin portaittain läpi neljän istuntokerran aikana liiton pääsihteeri Kimmo Levän johdolla yhdessä säätiön hallituksen, edustajiston jäsenten ja varajäsenten kanssa. Museon henkilökunta työsti strategiaa edelleen istuntojen välillä useissa tapaamisissa, joissa osassa Levä oli mukana.

Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön strategisia linjauksia ei aiemmin ole näin laajamittaisesti mietitty ja kirjattu ylös. Otsikoksi valittu **Irtiotto 2014–2020** avataan selittävällä alaotsikolla ”Rohkeilla valinnoilla irtiotto vanhasta mielikuvasta ja sisään uudenlaiseen museokonseptiin, julkisuuteen ja uusiin asiakkuuksiin.”

Missio

Hotelli- ja ravintolamuseo yhdistää ruoka- ja juomakulttuurista kiinnostuneet ja alan ammattilaiset.

Visio

Suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin luotettavin ja kiinnostavin foorumi.

Arvot

Työyhteisönä Hotelli- ja ravintolamuseo on avoin, asiantuntemusta ja osaamista arvostava sekä luovaan ajatteluun ja ideointiin kannustava.

Strategian pääsisältö

Hotelli- ja ravintolamuseon ylläpidosta vastaa säätiö. Säätiö tuottaa valtakunnallisesti ainutlaatuisia hotelli- ja ravintola-alan sekä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin museopalveluja ja tuo kiinnostavan lisän Helsingin alueen matkailutarjontaan.

Hotelli- ja ravintolamuseo kasvaa vuosina 2014–2020 kokonaisvolyymiltaan noin viidenneksen. Lisääntyvät resurssit kohdennetaan viestintään ja markkinointiin sekä tietopalvelutyöhön.

Strategiakaudella Hotelli- ja ravintolamuseo laajentaa taustayhteisöverkostoaan ja integroituu sitä kautta entistä tiiviimmin hotelli- ja ravintolatoimialaan sekä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin lipunkantajiin.

Hotelli- ja ravintolamuseon strategiset painopisteet ovat:

- 1) Toiminnan perustan vahvistaminen
 - a. Taustayhteisöverkoston laajentaminen ja maksutulon kasvattaminen
 - b. Hanke- ja palvelututorahoituksen lisääminen
 - c. Henkilöstön osaamisen ja määrän kasvattaminen
- 2) Saavutettavuuden edistäminen
 - a. Palvelujen tuotteistaminen

- b. Verkostoituminen
 - c. Museorakennuksen ulkopuolelle lähteminen
- 3) Tunnettuuden kasvattaminen
- a. Viestinnän ja markkinoinnin lisääminen

- ➔ Strategiakauden jälkeen Hotelli- ja ravintolamuseo on tunnettu valtakunnallinen hotelli- ja ravintola-alan sekä ruoka- ja juomakulttuurin erikoismuseo.
- ➔ Toiminnan laajuutta ja laatua arvioidaan valtakunnallisten erikoismuseoiden kriteereillä.
- ➔ Asiakkaat ja yhteistyökumppanit pitävät museota vetovoimaisena toimijana arvostaen sen luotettavuutta, elämyksellisyyttä ja vaivatonta saavutettavuutta.

2. HENKILÖKUNTA

Museon vakituksessa henkilökunnassa tapahtui vaihtuvuutta, kun museon pitkäaikainen tutkija Kati Selänniemi siirtyi Helsingin kaupunginmuseon palvelukseen toukokuussa. Paikkaa ei laitettu hakuun, vaan hänen tilalleen valittiin museossa useana vuonna määräaikaisissa tutkijantehtävissä toiminut Maria Ollila. Maria Ollilan vahvuutena todettiin paitsi hänen arkistopuolen kokemuksensa niin myös opettajan pätevyys, joka tukee tarvittaessa museon pedagogista puolta.

Edellisvuonna työelämävalmennettava aloittanut VTM Laika Nevalainen jatkoi museoassistenttina kokoelmatyössä huhtikuusta elokuun loppuun. Kokoelmatyössä aloitti osa-aikaisena assistenttina myös oppaana toimiva Sabina Donner ja marraskuun puolesta välistä palkkatuetulla työllä FM Inkeri Hakamies. Donnerin päätehtävänä oli esinekokoelman inventoinnissa avustaminen. Hakamies digitoi vuonna 2010 saadun Lahden esinelahjoituksen esinekortteja.

Hotelli- ja ravintolamuseossa tehtiin vuonna 2013 yhteensä 6,59 henkilötyövuotta.

2.1. Vakituinen henkilökunta

Anu Kehusmaa, FM, taidekonservaattori AMK, museonjohtaja

Museon hallinto, talous ja kehittäminen. Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallituksen ja edustajiston kokousten sihteeri, säätiön asiamies.

Merja Nummi, FM museolehtori

Museon yleisöpalveluiden kehittäminen, opastus, oppaiden koulutus, tiedotus ja markkinointi.

Anni Pelkonen, FM tutkija

Museon esinekokoelmat ja tietopalvelu, luottamusmiesvaltuutettu.

Kati Selänniemi, FM tutkija

-19.4.2013

Museon arkisto-, valokuva- ja kirjastokokoelmat ja tietopalvelu.

Maria Ollila, FM tutkija

1.6.2013-

Museon arkisto-, valokuva- ja kirjastokokoelmat ja tietopalvelu.

2.2. Määräaikainen henkilökunta

Sabina Donner, fil yo	museoassistentti	1.8.2013-
Laika Nevalainen, VTM	työelämävalmennettava museoassistentti	-31.3. 1.4.–31.8.2013
Inkeri Hakamies, FM	työelämävalmennettava, museoassistentti	11.11.2013-

2.3. Freelance -oppaat

Sabina Donner, fil yo

Mariia Niskavaara, HuK, taiteiden ylioppilas

2.4. Muut toimijat

Museon kirjanpidosta ja palkanlaskennasta vastasi Dacta Oy. Museon ATK-tuki hankittiin Tietopiste Oy:ltä yhteyshenkilönään Harri Savinainen. Museon siivouksesta vastasi osto-palveluna maaliskuusta 2013 alkaen Freshico Oy. Kaapelimuseoiden sisääntuloaulan vastaanottopalvelu, lipunmyynti, kulunvalvonta ja museoiden vartiointi hankittiin ostopalveluna kaikkien kolmen Kaapelimuseon kesken Securitas Oy:lta. Kaapelimuseoiden yhteisten yleisötilojen siivouksesta vastasi Kiinteistöhuolto Koskela Oy.

2.5 Henkilökunnan koulutus

Anu Kehusmaa

- 21.3. Miljoona uutta kävijää -markkinointiseminaari, Vanha ylioppilastalo, Helsinki
- 22.4. Altistutaan asiakkaille -seminaari, Musiikkitalo, Helsinki
- 13.5. Aamuseminaari palkitsemisesta, EK, Helsinki
- 4.6. Hygieniapassitesti
- 29.–30.8. Museonjohtajien koulutuspäivät, Nuuksio, Espoo
- 24.9. Museoiden ajankohtaispäivä, Sähkötalot, Helsinki
- 3.9. Rekisteröity tavaramerkki -infotilaisuus, Patentti- ja rekisterihallitus, Helsinki
- 23.10. Immateriaalioikeudet aamuseminaari, EK, Helsinki
- 13.11. Eduskunnan lähiruokaseminaari, Helsinki
- 21.11. Aistien-hankkeen Kohtaamisia-seminaari, Laurea AMK Vantaa

Merja Nummi

MATKa-pedagogiikan koulutusohjelma 14.2., 19.4., 3.5., 12.9., 20.9., 25.10. ja 11.12.

- 14.3. Ammattikeittiöosaajat ry:n Ammattilaisseminaari, Tampere-talo
- 27.3. Mobiilitekniikat ja sosiaaliset verkostot, Teatterimuseo
- 24.5. Lisätty todellisuus, Joanna Kalalahti, Tampereen yliopisto
- 5.6. Museopalvelujen tuotteistamistyöpaja, Helsinki
- 26.7. Hippalot – Lasten kulttuuritapahtuma teemalla ruoka, Hämeenlinna
- 6.-7.11. Museolehtoriopäivät, Jyväskylä
- 15.11. Kotitalousopettajien liitto ry:n 95- ja Eduskunnan kotitalouden tukirenkaan 20-vuotisjuhlaseminaari
- 12.12. Museoliiton tietopäivä, Kansallismuseo

Laika Nevalainen

28.5. Helsingin matkailun yhteistyöfoorumi

Maria Ollila

10.9.2013 Paloilmoittimen hoitajakurssi, SPEK, Helsinki
19.9.2013 Viestintämoduuli II: Kirjoittamisen työpaja, Suomen museoliitto, Helsinki
25.9.2013 Digitoi kokoelmiesi kulttuuriperintöä -koulutus, Kansalliskirjasto, Mikkeli
2.10.2013 Viestintä, media ja kuvankäyttö, IPR:n tekijänoikeuskoulutus, Helsinki
8.-9.10.2013 Näyttelycafé, Suomen museoliitto, Espoo
22.10. Finna-päivä, Helsingin yliopisto
29.10.2013 Avoin data -koulutus, Suomen museoliitto, Helsinki
5.11.2013 Valtakunnalliset kuva-arkistopäivät, Kansallismuseo, Helsinki

Anni Pelkonen

7.5. Museot+matkailu -seminaari, Ateneum, Helsinki
22.–24.5. Suomen museoliiton Museopäivät, Kouvola
5.6. Museopalvelujen tuotteistamistyöpaja, Suomen museoliitto, Helsinki
19.9.2013 Viestintämoduuli II: Kirjoittamisen työpaja, Suomen museoliitto, Helsinki
22.10. Finna-päivä, Helsingin yliopisto
29.10. Avoin data, Suomen museoliitto, Helsinki

Kati Selänniemi

1.2. Asiantuntijuus jakoon -seminaari Valokuvataiteen museo

2.6. Esitykset, luennot ja artikkelit

Anu Kehusmaa

15.5. Kaivopuisto, Brunnsparken, Helsinki 1836–2013. Bathhouse, Leisure Centre and Public Park – luento EHTEn seminaarissa, Kadriorg, Tallinna.
10.–11.9. Heinon Tukkumessut. Keittiömestareiden live-haastattelut ja Restopedian esittely

Merja Nummi

14.3. Restopedian esittely, Ammattikeittiöosaajat ry:n Ammattilaisseminaari, Tampere-talo

Maria Ollila

4.9. Kasari!-tutkimusprojektin esittely kandiseminaarissa, Kotitaloustieteen laitos, Helsingin yliopisto
8/2013 Ravintola uuden ajan kynnyksellä -artikkeli, Vitriini-lehti.

Anni Pelkonen

28.1. esitelmä Hotelli Kämpin historiasta, Hotelli Kämp, Helsinki
13.5. Helsingin yliopiston Museologian opiskelijoiden kokoelmapraktikum, Hotelli- ja ravintolamuseo
4.9. Kasari!-tutkimusprojektin esittely kandiseminaarissa, Kotitaloustieteen laitos, Helsingin yliopisto
25.9. 'Anna ja Pekka Toropainen – viipurilaiset ravintoloitsijat', luento Turun suomenkielisessä työväenopistossa
27.10. Aikansa suurin ja hienoin -artikkeli, Töölöläinen-lehti, Meri-Helsinki-lehti ja Kamppi-Eira-lehti ja 30.10

2.7. TYKY-toiminta



TYKYilyä Lennusadamissa. **Kuva:** Laika Nevalainen

Vuoden 2012 pikkujoulut järjestettiin poikkeuksellisesti vasta vuodenvaihteen jälkeen risteillen päivämatkana Tallinnaan 15.1. Kohteessa vierailtiin Viru-hotellin KGB-museossa ja Lennusadamin merimuseossa, sekä lounastettiin Sfäär-ravintolassa.

8.4. tehtiin tutustumisretki Kämp-hotelliin. Anders Sjöblomin johdolla pääsimme vierailemaan erilaisiin huonetyyppeihin (paras sviitti oli valitettavasti varattuna asiakkaalle) sekä hotellin keittiöön ja muihin huoltotiloihin.

Uusimpiin ruokatrendeihin ja suomalaisten huippuravintoloiden osaamiseen perehdyttiin lounastamalla Taste of Helsinki-tapahtumassa 14.6.

Koko päivän TYKY-retki suuntautui 17.9. Tuusulaan, jossa tutustuttiin Lottamuseon kokoelmiin ja uuteen perusnäyttelyyn, sekä muonituslotan vetämälle joukkomuonituksen kurssille, jonka kaikki läpäisivät erinomaisin arvosanoin. Lottamuseolta matka jatkui lounaalle ja Sibeliuksen kotimuseona toimivaan Ainolaan.

Museon henkilökunta osallistui kannatusyhdistyksen joululounaalle Michelin-tähden arvoisessa Demossa 27.11. Maistuva menu oli joulun ruokasesongin inspiroima.

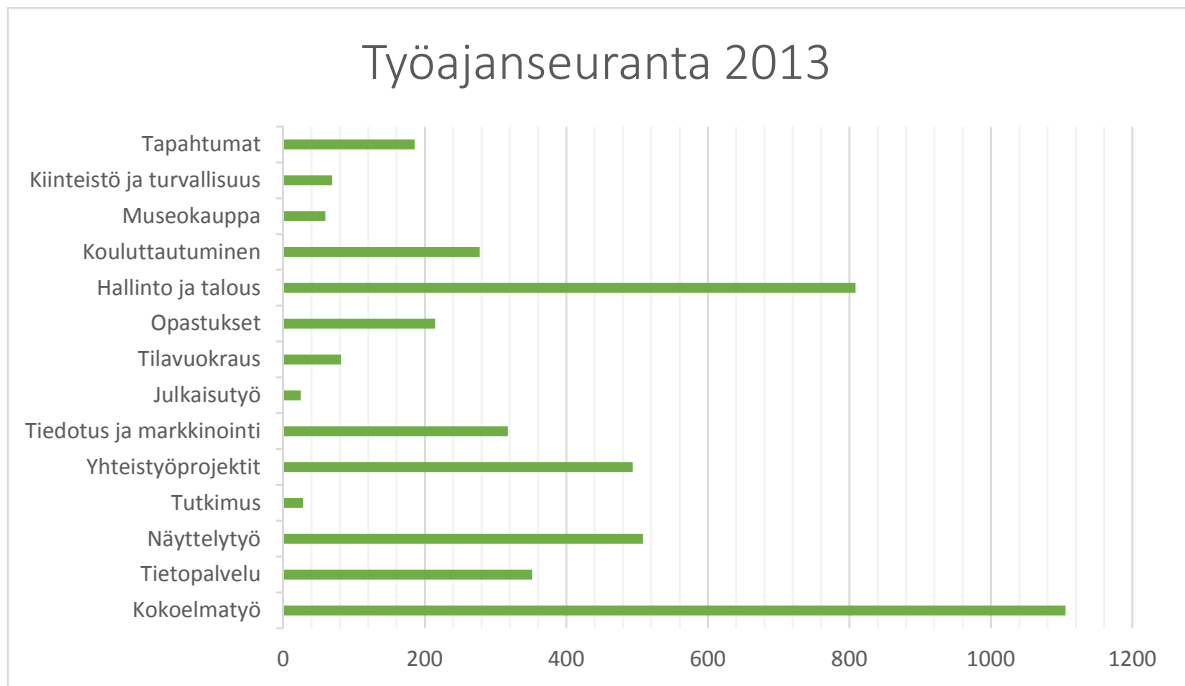
Toimintavuoden toiset pikkujoulut vietettiin illastamalla luomu- ja lähiruokaan keskittyvässä ravintola Chef&Sommelierissa 10.12. Keittiömestari Sasu Laukkonen ja sommelier Johan Borgar loihdivat museolaisille mieleenpainuvan illallisen.

2.8. Työajanseuranta

Uuden näyttelyn myötä katsottiin mielekkääksi myös tarkastella sitä, mihin museossa työskentelevien työaika kuluu. Tämän avulla toivottiin saatavan numeerista tietoa siitä, millä eri osa-alueilla tarvitaan lisäresursseja. Työajanseuranta täydensi myös edellisvuonna tehtyjen toimenkuvien määrittelyä. Vuoden aikana määriteltiin yhteensä 4524,5 työtunnin sisältö, joista koonti ohessa. Työajanseurantaan ei ole laskettu ostopalveluiden (vartionti ja valvonta, tiedotus) tuntimäärää.

Suurimmaksi kokonaisuudeksi nousi itsestään selvästi kokoelmatyö, johon myös toimintavuonna oli sijoitettu eniten henkilöstöresursseja. Hallinto ja talous -portaassa näkyvät etenkin museonjohtajan työpanos, sekä toimintavuonna läpiviety strategiatyöskentely. Seuraavaksi suurimmat kokonaisuudet olivat näyttelytyö ja yhteistyöprojektit. Tiedotuksen tuntimäärää tuettiin toimintavuonna ostopalveluilla.

Työajanseuranta jatketaan tulevan vuonna ainoastaan yhteistyöprojektien osalta. Tarkempi seuranta toteutetaan tarvittaessa.



3. TOIMITILAT

Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto- ja näyttelytilat sijaitsevat Kiinteistö Oy Kaapelitalossa. Kolmannen kerroksen näyttely-, arkisto- ja kokoelmien käsittelytilat ovat lämmitettyjä ja vartioituja. Tilat jakaantuvat seuraavasti:

Näyttelytilat	527 m ²
Toimisto-, arkisto- ja kokoelmien käsittelytilat	115 m ²
Kaapelimuseoiden yhteinen aulatala (HMR:n osuus)	143 m ²

Toimintavuonna museo sai yhteydenoton Helsingin kaupungin kulttuurikeskuksesta, joka on mukana Kaapelitehtaalle sijoittuvan Tanssin talon hankkeen yhtenä osapuolena. Museolta tiedusteltiin mahdollista halukkuutta siirtyä nykyisistä toimitiloistaan Tukutorin Teurastamolle, johon Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategian mukaan ollaan keskittämässä ruokakulttuuriin liittyviä toimijoita. Vs. kulttuurijohtaja Veikko Kunnas esitteli hankkeen taustat säätiön hallitukselle, joka suhtautui asiaan myönteisesti ja mahdollisuutena kehittää museon toimintaa. Mahdollinen siirto kirjattiin myös museon strategiaan.

Museonjohtaja osallistui Museoviraston vetämän Kokoelmakeskushankkeen esiselvityskokoukseen ja tutkimiskäyntiin Vantaan Turvalaaksoon. Hankkeen tarkoituksena oli selvittää pääkaupunkiseudulla sijaitsevien museoiden halukkuutta siirtää kokoelmatilojaan yhteiseen kokoelmakeskukseen. Hotelli- ja ravintolamuseo suhtautuu hankkeeseen myönteisesti. Toimintavuoden lopulla saatiin kuitenkin tieto, että hanke on toistaiseksi jäädytetty Museoviraston resurssien vähyyden vuoksi.

4. VIESTINTÄ JA MARKKINOINTI

Viestinnässä ja markkinoinnissa jatkettiin edellisvuosien tapaan pääasiassa ilmaisten tiedotus- ja markkinointikanavien hyödyntämistä. Näitä olivat muun muassa museon verkkosivut, Facebook, Museoposti- ja Näyttelyposti-sähköpostiryhmät ja erilaiset tapahtumakalenterit. Lisäksi näyttelyistä ja ajankohtaisista asioista tiedotettiin sähköpostitse viestimille, sidosryhmille, alan oppilaitoksille, kotitalousopettajille sekä muille tapauskohtaisesti sopiville kohderyhmille.

Asiakkaiden sähköpostilistan keräämistä jatkettiin tiedotuslistalle. Listalle ilmoittautuneet saavat museon sähköisen tiedotteen kerran kuussa. Listan ylläpidossa otettiin elokuussa käyttöön ilmainen MailChimp-uutiskirjeohjelma, josta on mahdollista saada seurantatietoja ja asiakkaat pystyvät liittymään ja eroamaan siltä itse. Listalla oli vuoden 2013 lopussa 87 tilaajaa.

Museon nettisivujen vierailujen määrä on kasvanut vuodesta 2012 yli 40 %. Toimintavuonna sivujen rakennetta paranneltiin, palvelukuvauksia selkeytettiin ja etusivua elävöitettiin lisäkuvilla. Sivuille tehtiin myös venäjänkielinen yleiskuvaus.

Koska verkkosivujen toimivuuteen ja ulkoasuun on syytä jatkossa panostaa, päätettiin aloittaa uusien verkkosivujen suunnittelu Oy Object Partners Ab:n kanssa. Yritys hoitaa verkkosivujen toteutuksen myymällä verkkosivujen etusivuilta näkyvyyttä museon toimialaan liittyville yrityksille. Toimintavuoden aikana näkyvyyskumppaneiksi ryhtyivät Oy Sinebrychoff Ab ja Sokos Hotels.

Restopedia-hankkeeseen liittyvää lisätiedotusapua ostettiin Coile co:lta neljän kuukauden ajan. Viestintään resursointi näkyi positiivisesti erityisesti laadukkaiden mediaosumien kasvuna ja sitä myöten kasvaneina kävijämäärinä, yhteydenottoina ja yhteistyötarjouksina.

4.1. Museo medioissa

Restopedian kautta Hotelli- ja ravintolamuseo oli esillä televisiossa ja aikakauslehdissä. Lehtiyhtymän valtakunnalliseen levitykseen (33 lehteä) saatiin toimintavuoden aikana kaksi juttua, toinen Makumuistojen neljä vuodenaikaa -näyttelystä ja toinen Kadonneen kasarın metsästyksestä. Kadonneen kasarın metsästys -kampanja levisi hyvin myös sosiaalisessa mediassa mm. blogistien kautta. Museon tietoon tulleita mediaosumia oli toimintavuonna 56 kappaletta (vuonna 2012 oli 42). Tässä niistä poimintoja:

- MTV3 Seitsemän uutiset 28.1.2013: Kämpin esineitä löytynyt (museon, hotelli Kämpin ja Glorian Antiikin yhteinen projekti)
- YLE Uutiset 17.2.2013: Ravintolapäivän tapahtuma Kahvila Korvike
- YLE:n Aamu-tv 30.4.2013: Restopedia ja Hotelli- ja ravintolamuseo
- Puoli kaupunkia 8.5.2013: Iskurepliikkiautomaatti auttaa seuran haussa
- Etelä-Suomen Sanomat 21.8.: Big Ben ja Palveluksessanne! -näyttely
- Glorian Antiikki 8/2013: Seurahuone-näyttely VirkaGalleriassa
- Foxtv, Kapinakokki Santeri (vko 42): kasariruoat
- Opettaja-lehti 33/2013: Makumuistojen neljä vuodenaikaa –näyttely
- Länsi-Uusimaa, Vantaan Sanomat, Mäntsälä-lehti, Sipoon Sanomat (18.6.2013): Maistuisiko rappeilu tai muut mummolan kesäherkut
- Kirkko ja kaupunki 2.10.2013: Kadonneen Kasarin metsästys
- Elintarvike ja terveys 2/2013: Restopedia kerää suomalaisten ravintolamuistot talteen

4.2. Markkinointi

Hotelli- ja ravintolamuseon haasteena on edelleen yleisen tunnettavuuden lisääminen. Tieto museon olemassaolosta ei ole saavuttanut edes kaikkia alalla toimivia, saati suurta yleisöä.

Museon näkyvyyttä lähialueen asukkaiden ja alueella liikkuvien keskuudessa pyrittiin lisäämään mm. Via Kaapeli lasikulman kampanjalla. Länsisatamankadun ja Kellosaarenkadun kulmassa noin 15 neliön suuruisen lasiseinäinen tila, nk. "Via Kaapeli" on Kaapelin vuokralaisten käytettävissä veloitusetta ennalta sovituin kuukausina. Museo hyödynsi tätä mahdollisuutta marraskuussa mainostamalla siinä PipariBattlea.

Kaapelitehtaan toimijoilla on mahdollisuus kirjoittaa maksutta toiminnastaan myös Kaapelitehtaan ostamassa advertoriaalissa Ruoholahden Sanomissa. Museo hyödynsi mahdollisuutta vuoden aikana kahdesti. Helmikuun numerossa kerrottiin Palveluksessanne! -näyttelystä ja kevään tapahtumista. Joulukuun numerossa esiteltiin PipariBattlea ja Joulun pauloissa -näyttelyä.

Näkyvyyttä lähialueiden asukkaiden keskuudessa saatiin myös Kaapelitehtaan organisoimassa toimijoiden yhteisessä Jätkäsaari-kampanjassa, jossa uudelle Jätkäsaaren asuinalueelle jaetaan tiedotuspaketti talojen valmistuessa. Tiedotuspaketissa oli mukana Hotelli- ja ravintolamuseon perusnäyttelyn esite.

Yhteistyössä JS Suomi Oy:n kanssa toteutettiin museon esite. JS Suomi hankki esitteen kustannukset mainoksilla, joten esite ei maksanut museolle mitään. Esitettä jaettiin vuoden aikana mm. Helsingin ja Tampereen hotelleihin ja se oli museon mukana jaossa messuilla ja tapahtumissa.

Koululaisryhmiä koetettiin tavoitella yhteistyössä Suomen valokuvataiteen kanssa ostetulla mainostilalla Opettaja-lehden Retkioppaassa (ilmestyi helmikuussa). Mainos ei konkretisoitunut ryhmiksi ja siksi sitä ei uusittu syksyllä.



Kadonneen Kasarin metsästys 1.9.–31.12.2013

Kadonneen Kasarin metsästys kampanjalla ennakkomarkkinoitiin vuoden 2014 päänäyttelyä. Kampanjassa kerättiin ns. suurelta yleisöltä näyttelyn esineitä, kuvia ja sisältöä. Kävijät johdateltiin aiheeseen Kadonnut kasari-kampanjasivujen kautta, jossa oli myös materiaalin toimitusohjeet. Keräyksessä hyödynnettiin myös Pinterest-kuvapalvelua ja Facebookin tapahtumasivua. Sivuihin kuului myös blogiosio "Niiin kasaria!", johon

museon henkilökunta kukin vuorollaan tuotti 80-lukuun liittyviä blogikirjoituksia. <http://www.kadonnutkasari.fi/>



Kuva: Piparinkoristelutyöpajassa syntynyt taidonnäyte.

PipariBattle 15.11.–23.12.2013

Suurta yleisöä tavoiteltiin nyt toista vuotta järjestetyn PipariBattlen merkeissä, joka on joulun ajan suuri piparkakkujen koristelukilpailu. Tänä vuonna kilpailu markkinointiin yhteistyössä Dr. Oetkerin kanssa. Dr. Oetkerin Facebook-sivulla oli kilpailusivu, jossa sai jättää valokuvan omasta piparkakustaan ja katsella muiden kilpailutöitä. Hotelli- ja ravintolamuseo näkyi kilpailusivulla ja Dr. Oetkerin Facebook -sivulla julkaistiin museon laatimaa sisältöä. Kilpailuun lähetettiin 251 kuvaa erilaisista koristelluista pipareista. Huikeisiin taidonnäytteisiin ylettiin jokaisessa neljässä kategoriassa. Tuomaristo valikoi kustakin kategoriasta neljä parasta. Finaalissa yleisö antoi ääniä lähes 8 000 kappaletta. PipariBattle sai tänä vuonna huomattavasti enemmän näkyvyyttä. Vaikka näkyvyys konkretisoitui enemmän Dr. Oetkerin sivuille kuin museolle, on yhteistyökuvioita jatkossakin syytä tavoitella.

Messunäkyvyys

Alan ammattilaisia ja ruokakulttuurista kiinnostunutta yleisöä tavoiteltiin myös messuosastoilla. Museo oli seuraavasti esillä alan messuilla:

Ammattikeittiöosaajat ry:n Ammattilaisseminaari 14.–15.3.2013

Tampere-talossa pidetyillä ammattilaismessuilla oli esillä museon roll-upit sekä jaossa museon ja Restopedian esitteitä. Museolehtori Merja Nummi esitteli pitämässään puheenvuorossaan Restopediaa. Seminaariin oli ilmoittautunut 99 osallistujaa.

Helsinki Beer Festival 19.–20.4.2013

Kaapelitehtaalla järjestetyssä Helsinki Beer Festivalilla oli museon roll-upit ja esitteitä sekä aletarjous museoon. Tapahtumassa vieraili yli 6 000 kävijää.

Heinon tukkumessut 10.–11.9.2013

Messukeskuksessa pidetyillä messuilla museo esitteli osastollaan ravintolamuistojen keruuhanketta Restopediaa sekä kertoi toiminnastaan Kaapelitehtaalla. Messuosaston museon ja Restopedian käyttöön tarjosi Heinon Tukku. Messuille osallistui museonjohtaja sekä museolehtori. Museonjohtaja veti kumpanakin päivänä keskustelupaneelin, joiden aikana puhuttiin suomalaisen ravintolakulttuurin kehityksestä, ruokatrendeistä ja menestyvän ravintolan reseptistä. Keskustelupaneeliin osallistuivat Matti Jämsen G.W. Sundmanilta, Kim Heiniö Soupster Cateringista ja Jaana Kokkonen Careliasta. Messuilla vieraili 3222 ravintola-alalla työskentelevää. Museon saama palaute messuosastostaan oli yksinomaan kiittävää.



Museon messutiimi vintage-asuissaan valmiina esittelemään Restopediaa ja museota. **Kuva:** Sanna Rousi, Coile & co.

Elma-messut 22.11.2013

Museo oli esillä Ruokavisan yhteydessä Messukeskuksessa järjestetyillä Elma-messujen koululaispäivässä. Esillä oli pienoisenäyttely, joka kertoi suomalaisen ruokakulttuurin muutoksesta. Näyttely koostettiin edellisvuotisen Ruokavisan materiaalin pohjalta ja sisälsi yhden tekstiplanssin ja yhden vitriinin esineineen. Päivän aikana messuosastolla vieraili arviolta 3000–4000 kävijää.

Kampanjat

Museo pyrki kytkemään toimintavuonna kaikkiin yhteistyökuvioihinsa jonkun kävijäedun. Näitä olivat:

- Elävän ravinnon yhdistys ERY ry:n jäsenet museoon ale-lipun hinnalla kupongilla 3.9.–3.11.2013.
- PAMin jäsenet museoon puoleen hintaan jäsenkorttia näyttämillä 1.10.–30.11.2013.
- Flirttikone: Näyttämällä etuseteliä mobiilisivuilta pääsi museoon ja Kaapelitehtaalla olevasta Hima&Salista sai alennuksella kahvit pullalla.

Valitettavasti etuja käytettiin hyväksi vain vähän tai ei ollenkaan. Jatkossa etukampanjoita pyritään tehostamaan linkittämällä niihin myös suurempaa näkyvyyttä etukumppanin omissa medioissa.

4.3. Sosiaalinen media



Hotelli- ja ravintolamuseo jatkoi sisällön tuotta- mista Facebook-sivuilleen. Museon Facebook-tyk- kääjien määrä oli vuoden 2013 lopussa 786 (vuonna 2012 469). FB-sivuilla mainostettiin mu- seon tapahtumia ja museokaupan uutuustuotteita sekä kerättiin museon erityisalaan liittyviä kiin- nostavia linkkejä. Erityistä huomiota sai vuoden 2012 lopussa aloitettu uusi sarja ”Päivän erikoi- nen”, jonka avulla esitellään museon kokoelmia. Joulukuussa kokoelman jouluisia valokuvia esitel- tiin neliosaisessa Pikkujouluvalenterissa. Kaikki museon työntekijät osallistuivat sisällöntuottami- seen ja ideointiin sosiaalisessa mediassa.

Suosituin Facebook-päivitys oli kouluvuoden alussa (13.8.2013) ”Maistuisiko välikala? Ehdotuk- sia koululaisten välikalaksi vuodelta 1974.” Sen kokonaiskattavuus oli yli 10 100 ja sen jakoi yli 120 fania.

Kuva: Pirkka 8/1974. Hotelli- ja ravintolamuseon koko- elmat.

5. NÄYTTELYT

5.1. Pysyvä näyttely

Toimintavuoden aikana pysyvään näyttelyyn tehtiin pieniä lisäyksiä. Suuren astiavitiinin eteen lisättiin va- lokiskot, koska alueen hämäryydestä oli saatu palautetta. Suomalaisen ruokakulttuurin osioon lisättiin ku- vamateriaalia silakoiden, pippuripihvin ja särän valmistamisesta.

Karaoke-nurkkausta elävöitettiin teettämällä mm. karaokekyltti ja tapettia. Perusnäyttelystä puuttumaan jääneet keittiön ovet tilattiin. Rakenteet asennetaan vuoden 2014 Kasari!-näyttelyn rakentamisen yhtey- dessä.

Museoviraston innovatiivisten hankkeiden avustuksen turvin tuotiin perusnäyttelyyn lisäulottuvuus QR- koodien muodossa. Mobiililaitteen avulla museokävijä voi kuunnella koodien kautta majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalan työntekijöiden tarinoita eri aikakausilta.

Pysyvä näyttely herätti paljon kiinnostusta etenkin museoalan piirissä ja monille halukkaille kerrottiinkin näyttelyn teknisistä ratkaisuista, valituista materiaaleista, tavarantoimittajista ja näyttelyrakennusproses- sista kokonaisuutena.

Näyttelystä kerättiin palautetta sekä museon vieraskirjan, verkkosivujen että museoiden aulassa olevan palautelaatikon kautta. Palautelaatikkoon viestinjättäneet saivat palkinnoksi pienen matkamuiston. Toimintavuoden aikana palautetta jätti yhteensä 28 henkilöä.

Meistä sanottua

"Piparien koristelu oli hauskaa!"

"Tulen uudelleenkin!"

"Ce musée est vraiment intéressant!"

"Hommatkaa oikee baari ni tuun toistekin ☺"

"That was such a great and new idea to create this museum!"

Thank you for your warm welcoming. You made my stay!"

"Tuoksubaari oli paras!"

5.2. Vaihtuvat näyttelyt



Peruskorjauksessa kesken jätetty vaihtuvien näyttelyiden tila viimeisteltiin valmiiksi: lattia tasoitettiin ja maalattiin, seinät maalattiin valkoiseksi ja niihin asennettiin ripustuskiskot. Tilaan hankittiin myös valaistus, joka oli jäänyt puuttumaan perusnäyttelyn investoinneista. Toimintavuoden aikana tilassa järjestettiin kaksi vaihtuvaa näyttelyä.

Makumuistojen neljä vuodenaikaa, 5.6. - 29.9.2013

Makumuistojen neljä vuodenaikaa -valokuvanäyttelyn toteutti raahelainen opettajapariskunta Aki ja Nina Pulkkanen. Näyttely nosti esille kunkin sesongin ominaisia raaka-aineita ja niistä valmistettuja ruokia. Valokuvuihin on taltioitu myös isoäidin reseptiohjeilla tehtyjä vuotuisjuhliemme herkkuja. Näyttelyn kohdeyhmänä olivat kesäaikaan museossa vierailevat ulkomaalaiset turistit ja siksi tekstit olivat neljällä kielellä – suomeksi, ruotsiksi, englanniksi ja myös venäjäksi.

Kuva: Mansikkarappeluuria. Aki Pulkkanen

Joulun pauloissa, 15.11.2013–12.1.2014

Ruoholahden koulun 6 A -luokka tutustui ruokaperinteisiin museon Perinneruoka -projektissa ja toteutti kolmen julkisuuden henkilön haastattelun pohjalta joulukattaukset museoon näyttelytilaan. Näyttelyssä oli esillä laulaja Paula Koivuniemen, keittiömestari Jyrki Sukulan ja jääkiekkomaalivahti Eero Kilpeläisen toiveiden mukaisesti katetut pöydät. Näyttelyn kattaukset toteutettiin yhteistyössä litalan, Decanterin ja Kierrätyskeskuksen kanssa. Näyttelyssä olleeseen joulukuuseen kävijät saivat kirjoittaa oman suosikkinsa jouluruokien joukosta.



5.2.1. Näyttelyikkunan näyttelyt

Näyttelytilojen sisäänkäynnin tuntumassa sijaitsevassa seinävitriinissä, ns. näyttelyikkunassa järjestettiin vuoden aikana useita pieniä näyttelyitä ja kokoelmannostoja.

Kevään leivontakalenteri 12.2.–3.6. Kevätkauden juhliin ja leipomiseen liittyvää aineistoa museon kokoelmista.

Onko koolla väliä? 4.6.–25.8. Erikokoisia ja -ikäisiä kahvikuppeja museon kokoelmista.

Raakana – Elävän Ravinnon Yhdistys ERY ry 30 vuotta 3.9.–3.11.

Jatkossa tätä näyttelypaikkaa joko vuokrataan ulkopuolisille tahoille tai tarjotaan muuten yhteistyökumppaneiden käyttöön.

Kuva: Raakana-näyttelyn toteutti Elävän Ravinnon Yhdistys ERY ry.

5.3. Verkkonäyttelyt ja -julkaisut

Vanhana museon tuottamana verkkonäyttelynä jatkoi toimintavuona edelleen www.matkaruokailu.fi. Siihen tutustui yhteensä 2 140 kävijää.

Toimintavuonna avattiin viisi uutta verkkonäyttelyä/-julkaisua:

Keittoja, vellejä, muhennoksia (avattu 24.1.)

Tammikuussa julkaistiin työväenruokailusta 1800-luvun ja 1900-luvun alun Suomessa kertova verkkonäyttely Keittoja, vellejä, muhennoksia. Näyttely esittelee niitä eri tapoja, joilla työläiset järjestivät ruokailunsa, sekä paikkoja, joissa työläiset kävivät ruokailemassa. Verkkonäyttely toteutettiin blogimuodossa Blogger-palvelua käyttäen. Näyttelyn ohien tuotettiin omatoimimateriaali, jonka avulla pystyy jatkamaan aiheeseen tutustumista museon perusnäyttelyä kiertäessään sekä tekemään aiheeseen liittyviä tehtäviä. Verkkonäyttely oli vuoden loppuun mennessä kerännyt yhteensä 1028 lukijaa.

<http://www.tyovaenruokailu.fi>

Makujen ja näköalojen Tampere (avattu 3.4.)

Huhtikuussa julkaistiin Nopsatravels-sivustolla (www.nopsatravels.com) Makujen ja näköalojen Tampere -niminen reitti, joka esittelee historiallisesta näkökulmasta tamperelaisia, niin nykyisiä kuin entisiä, ruoka- ja yöpymispaikkoja. Samalla reitin avulla tutustuu laajemmin suomalaisen ravintola- ja hotellikulttuurin vaiheisiin. Nopsatravels on nettisivusto, jonka tavoitteena on edistää lähimatkailua esittelemällä erilaisia kotimaisia matkakohteita ja reittivaihtoehtoja.

<http://www.nopsatravels.com/makujen-ja-nakoalojen-tampere/#esittely>



Flirttikone (avattu 25.4.)

Hotelli- ja ravintolamuseon uuteen perusnäyttelyyn toteutettu Iskurepliikkiautomaatti on mobiiliversiona saavutettavissa myös museon ulkopuolella. Mobiilisovelluksen teknisestä toteutuksen on tehnyt goMob Studios Finland Oy. Flirttikoneen yhteydestä löytyvät myös museon uudet mobiilisivut. Koska suuri osa sivuilla kävijöistä tilastoitiin käyttävän sovellusta pöytäkoneelta, päätettiin toimintavuoden aikana sivuista tuottaa mobiiliversion lisäksi myös desktop -versio. Museon mobiilisivuilla oli vuoden loppuun mennessä lähes 15 500 käyntiä.

<http://m.hotellijaravintolamuseo.fi/iskurepliikkigeneraattori>

Kadonnut kasari (avattu 1.9.)

Vuoden 2014 päänäyttely Kasari! tuotetaan yhteistyössä ns. suuren yleisön kanssa siten, että osa näyttelyn esineistä, kuvista ja sisällöstä kerätään heiltä. Kävijät johdateltiin aiheeseen Kadonnut kasari-kampanjasivujen kautta, jossa oli myös materiaalin toimitusohjeet. Keräyksessä hyödynnettiin myös Pinterest-kuvapalvelua ja Facebookin tapahtumasivua. Sivuihin kuului myös blogiosio "Niin kasaria!", johon museon henkilökunta kukin vuorollaan tuotti 80-lukuun liittyviä blogikirjoituksia.

<http://www.kadonnutkasari.fi/>

Restopedia (avattu 19.3.2013)

Restopedia on suomalaisen ravintolahistorian dokumentointiprojekti, jolla pyritään kattamaan etenkin historiajaksoa 1980-luvulta nykypäivään. Hankkeen aloitteen on tehnyt FT Johanna Catani yhdessä Heinon Tukun 100-vuotis juhlatoimikunnan kanssa. Hanke käynnistyi 2012 ja ravintolamuistoja taltioiva Restopedia.fi -sivusto julkistettiin 19.3.2013. Sivustolle kuka tahansa voi tallentaa omat ravintolamuistonsa, asiakkaan tai henkilökunnan näkökulmasta. Ravintolalistaa täydennetään sitä mukaan kun uusia muistoja niistä tulee. Toimintavuoden loppuun mennessä muistoja sivustolle oli talletettu 197 kappaletta.

5.4. Pop up -näyttelyt

Syömään! 10.1.–25.2.2013, ravintola Kellohalli, Teurastamo. Ruokavisan tapahtumaviikoille marraskuussa 2012 toteutettu Syömään!-näyttely sai alkuvuodesta 2013 uuden sijaintipaikan ravintola Kellohallin yhteydestä. Näyttely esitteli suomalaisen ruokakulttuurin muuttumista viimeisen 200 vuoden aikana sekä ruokalan ammatteja.

Näyttelyn näki **5435** kävijää.

Tapahtumien keskipisteenä – Hotelli Seurahuone 12.9.–3.11.2013, Virka Galleria, Helsingin kaupungintalo. Hotelli Seurahuoneen avaamisesta Helsinkiin tuli vuonna 2013 kuluneeksi 180 vuotta. Tasavuosia tuli täyteen myös Seurahuoneen muutosta, sillä nykyisestä Helsingin kaupungintalosta Seurahuone siirtyi Kai-vokadulle vuonna 1913. Seurahuone oli juhlatila, ravintola ja hotelli, jossa levähtiin matkan rasituksista, herkuteltiin kansainvälisillä ravintolaruoilla, nautittiin kulttuurielämyksistä ja tanssittiin aamuun asti. Juhlavuoden kunniaksi Hotelli- ja ravintolamuseo toteutti entisen Seurahuoneen eli nykyisen kaupungintalon tiloihin kahden vitriinin suuruisen pienoisnäyttelyn. Näyttelyn esilläoloaikana Virka Galleriassa vieraili yhteensä **20 603** kävijää.



Virka Gallerian näyttelyssä oli esillä muun muassa 1800-luvun menyy-kortteja, posliiniastioita ja keittiövälineitä

6. KOKOELMAT

Muskettiin dokumentoidut objektit ja kokoelmien digitointitilanne 2.1.2014 (2.1.2013):

	objektit	kuvat
Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmat		
• esinekokoelma	5275 (5272)	3968 (2768)
• valokuvakokoelma	12 716 (12 412)	1886 (1290)
• arkistokokoelma	5388 (4568)	1196 (417)
• artikkeli- ja lehtileike-kokoelma	7253 (7253)	
• käsikirjastokokoelma	4004 (3802)	
Alkon kokoelmat		
• esinekokoelma	1412 (1409)	498 (495)
• valokuvakokoelma	2971 (2971)	103 (92)
Lahden kokoelmat		
• esinekokoelma	1073 (11)	15 (3)
• valokuvakokoelma	-	
• arkistokokoelma	-	
• kirjastokokoelma	75 (75)	

Kokoelmatyön painopisteet olivat kuluneena vuonna esinekokoelman inventoinnin jatkaminen sekä ruokalista- ja valokuvakokoelmien digitoinnin edistäminen.

Esinekokoelman inventointia ja varastotilojen uudelleenorganisointia jatkettiin. Yhteen varastotiloista teetettiin uudet hyllyt sänkyjä ja muita isoja kokoelmaesineitä varten. Luetteloimattomia esineitä tai uusia esinekartuntoja ei kuluneena vuonna luetteloitu, vaan keskityttiin jo luetteloitujen esineiden inventointiin ja valokuvaamiseen. Inventointiprojektin eteneminen on kuvattu tarkemmin luvussa 6.3.

Myös Lahden kokoelman läpikäymistä jatkettiin. Lahden kokoelmaan kuuluvien esineiden esinekorttien tiedot (1062 kpl) siirrettiin manuaalisesti Muskettiin. Kokonaisuuteen kuuluvat huonekalut kuvattiin.

Valokuvakokoelman digitointi eteni lähinnä näyttely- ja asiakastarpeiden kautta. Uusista dokumentoinneista luetteloitiin hotelli Haikon kartanon baarin dokumentointi.

Arkistokokoelmassa luetteloitiin Muskettiin laaja vuonna 1981 toteutetun ravintolaperinteen keruun aineisto. Ruokalistakokoelman digitointia jatkettiin. Erikoislistoja lukuun ottamatta kaikki ruokalistat ja juomalistat on nyt digitoitu vuoteen 1950 asti.

Käsikirjastokokoelmaan luetteloitiin omien hankintojen lisäksi laaja lahjoituskokonaisuus keittokirjoja.

Museon kokoelmapoliittista ohjelmaa päivitettiin ja selkiytettiin toimintavuoden alussa. Päivitetty versio on luettavissa internetissä museon kotisivuilla. Kokoelmien hallintaan liittyvät ohjeet, prosessikuvaukset ja lomakkeet koottiin ns. sähköiseksi kokoelmakäsikirjaksi. Digitointisuunnitelmaa päivitettiin sekä toimintavuoden alussa että lopussa.

Digitaalisessa muodossa olevien kokoelmien pitkäaikaiseen, turvalliseen säilytykseen kiinnitettiin toimintavuonna erityistä huomiota. Museolle hankittiin uusi neljän teran palvelin, jolle saatiin mahtumaan kaikki

tähän asti karttunut digitaalisessa muodossa oleva materiaali. Tallennustilaa on runsaasti myös tulevia digitointiprojekteja varten. Kokoelmien digitointia varten hankittiin lisäksi A3-kokoinen skanneri.

Kokoelmatyön tarpeisiin hankittiin muun muassa arkistolaatikoita, silkkipaperipusseja, kuplamuovia ja Tyvek-kangasta.

Vuodelle 2013 oli asetettu tavoitteeksi julkaista Hotelli- ja ravintolamuseon ensimmäiset kokoelmatiedot Museoviraston ylläpitämässä Suomen museot online (SMOL) -hakuportaalissa. Museovirasto ei kuitenkaan enää suositellut SMOL-portaalin käyttöönottoa, vaan kehotti mieluummin siirtymään suoraan Kansallisen digitaalisen kirjaston (KDK) tarjoamaan Finna-palveluun. Finna on museoiden, arkistojen ja kirjastojen yhteinen kokoelmapalvelu, joka on verkossa kaikkien halukkaiden käytettävissä ja johon kaikkien muistiorganisaatioiden kokoelmatiedot pyritään tulevaisuudessa ohjaamaan. Hotelli- ja ravintolamuseo sopi loppuvuodesta 2013 KDK-hankkeen kanssa, että museo voidaan ottaa jälkijunassa mukaan KDK:n toiseen vaiheeseen. Tämän mahdollistaa se, että museolla on käytössä Musketti-kokoelmanhallintajärjestelmän vuokra-versio ja Finnaan haravoitavat tiedot sijaitsevat kätevästi Museoviraston palvelimella. Kokoelmatietojen julkaiseminen vaati kuitenkin Musketin uusimman version, jonka museo sai käyttöönsä vasta joulukuussa. Niinpä ensimmäisten kokoelmatietojen julkaiseminen verkossa Finnan kautta siirtyi vuodelle 2014.

6.1. Kokoelmien hallinta

Hotelli- ja ravintolamuseo käyttää vuokraversiota Museoviraston Musketti-kokoelmanhallintaohjelmasta. Ohjelman uusin versio Musketti 4.x otettiin käyttöön joulukuun lopussa. Musketin pääkäyttäjänä toimi alkuvuoden Kati Selänniemi, varalla Anu Kehusmaa. Loppuvuoden pääkäyttäjänä toimi Anni Pelkonen, varalla Maria Ollila.

6.2. Kokoelmien kartunta

Kokoelmien kartunta 2013:

	hankinnat	objektit
Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmat		
• esinekokoelma	11	34
• valokuvakokoelma	8	778
• arkisto (objektit = ruoka- ja juomalistat)	29	1095
• kirjasto	3	231
Alkon kokoelmat		
• esinekokoelma		
• valokuvakokoelma		
• arkistokokoelma	1	2

6.2.1. Esinekokoelmat

Hotelli Kämpin ja Glorian Antiikin kanssa vuodenvaihteessa 2012–2013 järjestetty Aartenetsintä-projekti oli museon esinekokoelman kannalta hedelmällinen. Kokoelma karttui alkuvuonna 2013 usealla lahjoituksella, jotka sisälsivät vanhan hotelli Kämpin esineistöä, esimerkiksi ravintolahoiveisia astioita.

Muut useamman esineen lahjoitukset sisälsivät esineitä muun muassa Ravintola Kolmesta Kruunusta ja Ravintola Lidosta, esimerkiksi Nanny Stillin Lidoa varten suunnitteleman lasiston (7 kpl).

Yksittäisten esineiden lahjoituksista mielenkiintoisia olivat esimerkiksi ravintola Palacen bankettitilojen pöytäliina vuodelta 1952 sekä turkulaisen ravintola Haarikan baarijakkara 1970-luvulta.

Tämän päivän helsinkiläistä ravintolakulttuuria kuvaavana tallennettiin Studioravintola Paksun ulkokyltti, ravintolan konkurssihuutokaupasta ylijääneenä.

6.2.2. Valokuvakokoelmat

Museon toteuttamassa brunssidokumentoinnissa valokuvaaja Matti Ahlgren valokuvasi Dylan Arabian, Kahvila Valon ja Johan & Nyströmin brunssit. Lisäksi teetettiin Hotelli Haikon kartanon baarin dokumentointi ennen baaritilan purkamista.

Lukuisista lahjoituksista voi mainita esimerkiksi valokuvakokonaisuuden suomalaisen diskon vaiheista, negatiivit ravintola Kannaksesta vuodelta 1987 sekä laajan valokuvakokonaisuuden keittiömestari ja yliopettaja Akseli Hokkasen urasta.

6.2.3. Arkistokokoelmat

Lahjoituksia arkistopuolelle oli yli kaksinkertaisesti edelliseen vuoteen verrattuna. Riittämättömien henkilöresurssien takia kaikkia lahjoituksia ei ehditty käsitellä alustavaa esijärjestämistä tarkemmin.

Lahjoituksina saatiin paitsi runsaasti juoma- ja ruokalistoja myös laajasti muuta arkistoaineistoa, kuten erilaisia asiakirjoja, opiskelumateriaalia jne. Esimerkkeinä voi mainita järjestelmällisesti kootun aineiston vastaanottovirkailijasta hotellijohtajaksi edenneen henkilön työurasta sekä ruokatoimittajan kokoaman Suomen valtionjohdon valtiovierailuihin liittyvän laajan aineiston.

6.2.4. Kirjasto

Museon käsikirjastoon ostettiin ja saatiin lahjoituksina museon toimialaan liittyvää kirjallisuutta yhteensä 231 nidettä. Museo tilasi toimintavuonna seuraavia lehtiä museon käsikirjastoon: Aromi, Etiketti, Glorian ruoka & juoma, Martat, Matkailusilmä, Olutposti, Pam, Shaker ja Vitriini.

6.3. Kokoelmien inventointiprojekti 2010–2013

Vuonna 2013 jatkettiin Hotelli- ja ravintolamuseon esinekokoelman inventointia ja varastojen järjestämistä, jotka oli aloitettu syksyllä 2010. Projektin parissa työskentelivät museoassistentit muun henkilökunnan

avustaessa tarvittaessa. Projektia koordinoi ja ohjasi esinekokoelmasta vastaava tutkija. Inventointiprojekti saatiin etenemään loppusuoralle, mutta ei aivan loppuun.

	2013	2012	syksy 2010–2011	yhteensä
inventoidut esineet	1907	256	1916	4079
poistetut esineet	186	6	317	509

Inventointiprojektin kuluessa on inventoitu yhteensä 4079 luetteloitua objektia (tietokannassa 5 275 luetteloitua objektia). Poistot huomioiden inventointiprojektissa on siis käyty läpi jo noin 87 % tietokantaan luetteloiduista objekteista. Läpikäytyjen yksittäisten esineiden määrä on kuitenkin huomattavasti suurempi, sillä tietokannan yksi luetteloitu objekti voi olla monta identtistä esinettä, kuten 6 samanlaista haarukkaa.

Inventointiprosessissa jokainen yksittäinen inventoitu esine on otettu esille, sen luettelointitiedot ja kunto on tarkistettu, esine on tarvittaessa puhdistettu, kuvattu, pakattu ja sijoitettu kokoelmien säilytystiloihin.

Kokoelmasta on poistettu yhteensä 509 luetteloitua objektia. Poistojen perusteena on ollut esineen huono kunto, puutteelliset tiedot, useiden samanlaisten esineiden kuuluminen kokoelmaan tai se, ettei esine kuulu museon tallennustehtävän piiriin. Poistettuja esineitä on siirretty muihin museoihin tai käyttökokoelmaan, jota hyödynnetään opastuksissa ja työpajoissa, ja loput on hävitetty asianmukaisesti.

Luetteloitujen esineiden lisäksi projektin aikana on käyty läpi satoja luetteloimattomia esineitä, joista osa on tarkoitus luetteloida esinekokoelmaan myöhemmin. Luetteloimatonta esineistöä on siirretty myös käyttökokoelmaan. Loput esineistä on hävitetty asianmukaisesti. Varastoja järjestettäessä on käyty läpi myös näyttelykalustoa ja -rekvisiittaa.

Vuonna 2013 saatiin inventoitua loppuun lähes kaikki säilytystiloissa oleva luetteloitu pienesineistö. Inventointia jäi vielä odottamaan suurin osa huonekaluista, osa tekstiileistä sekä joitakin koneita ja laitteita ja yksittäisiä pienesineitä. Vuonna 2013 inventoitiin yhteensä 1907 objektia, minkä lisäksi objekteja poistettiin 186 kpl.

Inventoinnin ansiosta kokonaiskuva esinekokoelmasta on nyt aiempaa selkeämpi. Kokoelman vahvuudet ja puutteet tunnetaan paremmin ja ne on huomioitu myös museon kokoelmapolitiikassa. Inventointi pyritään saattamaan loppuun alkuvuodesta 2014. Esinekokoelman inventointi on vienyt valtavasti kokoelmahallinnan resursseja. Sen valmistuttua resursseja vapautuu muiden kokoelmien käyttöön. Myös muissa kokoelmissa on tarvetta kokonaisvaltaiselle inventoinnille. Esinekokoelman inventointiprojektin työläys ja pitkäkestoisuus on kuitenkin osoittanut, että muiden kokoelmien kohdalla kannattaa lähteä liikkeelle pienempien kokonaisuuksien inventoinneilla, eikä tavoitella koko kokoelman inventointia kerralla.



Tältä varastossa näytti ennen järjestelytyön alkamista. Varastossa oli sekaisin museoesineitä, luetteloimattomia esineitä, näyttelymateriaaleja yms. eikä siellä mahtunut kulkemaan tai työskentelemään. Esineitä säilytettiin tavalla, joka oli riski sekä esineille että varastossa työskenteleville.



Museoassistentti Sabina Donner pakkaamassa esineitä museon varastossa. Pienesineistö pakattiin laatikoihin. Huonekalujen ja muiden isojen esineiden pakkaamiseen käytettiin kosteus- ja pölysuojattua Tyvek-kangasta. **Kuvat:** Inkeri Hakamies.

6.4. Konservoinnit

Kuluneen vuoden tehtiin yksi kokoelmiin liittyvä konservointityö, kun museon kokoelmiin kuuluva Ravintolavahtimestareiden ja poliisien päiväpainiottelua mainostava juliste konservoitiin. Konservointityön suoritti helsinkiläinen Paperikonservointi A. Aalto-nen.

Konservoitu juliste kuvautettiin Valokuvataiteen museossa ja siitä teetettiin reprovedos ripustettavaksi museon kokoustilaan. Julisteesta tuotettiin myös pienennetty versio museokauppa-tuotteeksi.

Ennaltaehkäisevänä konservointina voidaan pitää näyttely-, toi-misto- ja kokoelmatiloissa kahteen kertaan tehtyä museotuho-laisten ruiskutustorjuntaa, joka ostettiin Rentokil Oy:ltä. Ruisku-tuksiin päädyttiin, kun tiloissa oli kesällä tehty useampi koiha-vainto lyhyen ajan sisällä.

Torjunnan yhteydessä Rentokil Oy sijoitti edellä mainittuihin tiloihin tuholaisansoja, jotka tarkistettiin kaksi kertaa loppuvuoden aikana, ilman museotuholaishavaintoja. Rentokil Oy:n kanssa tehtiin sopimus vuoden seurantajaksosta, johon kuuluu ansojen säännöllinen tarkistaminen, vaihtaminen ja toimenpide-ehdotukset tarpeen mukaan.



6.5. Lainaustoiminta

Toimintavuonna 2013 ei kokoelmiin kuuluvaa esineistöä tai arkistomateriaalia lainattu näyttely- tai muihin tarkoituksiin talon ulkopuolelle. Valokuvia toimitettiin seuraaviin näyttelyihin:

- Auto edessä, mökki takana (Tieliikennemuseo Mobilia, 15.3.2014-)
- Tatuoinneista linjakasteeseen - Merimiesten perinteitä (Rauman merimuseo, 15.12.2013-)
- Central Baltic Sea region Interreg project: Different nations, shared experiences (The Museum of Occupation of Latvia)

7. TUTKIMUS

Kuluneena vuonna museon henkilökunnan tekemä tutkimus liittyi etupäässä tulevaan Kasari!-näyttelyyn ja näyttelyjulkaisuun. Tutkimusta tehtiin myös toimintavuoden pienempien näyttelyprojektien yhteydessä. Lisäksi tietopalvelun asiakaskyselyihin liittyen tehtiin erilaisia tutkimus- ja selvitystöitä.

Tutkimuskäynnit

Anu Kehusmaa	16.7. Pasilan kirjaston lehtiarkisto
Maria Ollila	10.12. Suomalaisen kirjallisuuden seura, Helsinki
Anni Pelkonen	18.6. Helsingin kaupunginarkisto

Tutkimusyhteistyötä viriteltiin sekä Helsingin yliopiston kotitaloustieteen laitoksen että Haaga-Helian kanssa. Tutkimusyhteistyöstä lisää luvuissa 9.3. ja 9.4.

7.1. Tietopalvelu

		KÄVIJÄT	ASIAKASKYSELYT	YHTEENSÄ
2013 (2011 ¹)	joulukuu	8 (3)	17 (10)	25 (13)
	marraskuu	32 (6)	36 (25)	68 (31)
	lokakuu	14 (33)	19 (11)	33 (44)
	syyskuu	9 (7)	51 (10)	60 (17)
	elokuu	9 (11)	40 (16)	49 (27)
	kesäkuu	3 (4)	14 (1)	17 (5)
	toukokuu	9 (4)	33 (10)	42 (14)
	huhtikuu	10 (5)	18 (13)	28 (18)
	maaliskuu	8 (4)	22 (4)	30 (8)
	helmikuu	10 (7)	17 (3)	27 (10)
	tammikuu	7 (8)	15 (15)	22 (23)
		119 (92)	282 (118)	401 (210)

Museon tietopalvelulla oli vuonna 2013 yhteensä 401 (210) asiakasta. Paikan päällä vieraili 119 (92) kpl ja asiakaskyselyitä vastaanotettiin 282 (118) kpl.

Museon saama runsas medianäkyvyys näkyi myös tietopalvelun asiakasmäärän kasvuna. Lisäksi kasvuun vaikutti todennäköisesti myös Alkon asiakaspalvelun kanssa sovittu periaate, että heille tulevat historiaan liittyvät kysymykset ohjataan ensisijaisesti museon tietopalveluun. Tämä on näkynyt erityisesti erilaisten Alkon historiaan sekä pulloihin ja etiketteihin liittyvien kysymysten runsaana määränä. Tietopalvelua hoitavien tutkijoiden mukaan nykyisillä resursseilla ei voida palvella enempää asiakkaita ilman lisäresursseja.

Toimintavuonna tietopalvelua kehitettiin monin eri tavoin. Syksyllä olemassa olevat palvelut ja palveluprosessit käytiin läpi ja osa palveluista hinnoiteltiin uudestaan. Palvelujen kuvailua museon kotisivuilla selkiytettiin. Osa aiemmin ilmaisista palveluista muutettiin maksullisiksi, kuten laajat (yli ½ tuntia) tiedonhauet ja selvitystyöt. Vuoden aikana palveluista asiakkaista noin 10 % oli sellaisia, joita veloitettiin, esimerkiksi valokopioista, kuvapalvelumaksuista tai tiedonhausta. Suurin osa asiakkaista tulee todennäköisesti jatkossakin olemaan ns. ilmaisiasiakkaita eli alle ½ tunnin selvitystöitä.

Syksyllä kiinnitettiin erityistä huomiota myös asiakaspalvelun tasalaatuisuuteen, tehostamiseen ja palvelujen tuotteistamiseen. Myös uusia palveluita alettiin suunnitella. Tähän liittyen tietopalvelun henkilökunta sai myös koulutusta.

Viime vuosina tietopalvelun asiakkaat ovat siirtyneet etsimään tietoa verkosta. Paikan päällä palveltujen asiakkaiden määrä on laskenut ja muilla tavoin palveltujen kävijöiden määrä noussut. Tämän vuoksi tietopalvelun säännöllisille aukioloajoille ei enää ole koettu olevan tarvetta. Syksyllä 2013 siirryttiin palvelemaan paikan päälle tulevia asiakkaita vain ennakkosopimuksen mukaan. Asiakkaat ottivat muutoksen hyvin vastaan, ja suurinta osaa asiakkaista palveltiin syyskaudellakin puhelimitse ja sähköpostitse.

Museon tavoitteena on saada kokoelmiin kuuluvia aineistoja yhä enemmän verkkoon, jotta ne olisivat paremmin saavutettavissa. Verkossa olevat aineistot myös vähentäisivät tietopalveluun kohdistuvaa asiakaspainetta. Toimintavuoden lopulla suunniteltiin jo ensimmäisten kokoelmatietojen viemistä museoiden,

¹ Vertailukohtana on tässä käytetty tietopalvelun edellistä kokonaista toimintavuotta 2011, sillä vuonna 2012 tietopalvelu oli perusnäyttelyuudistuksen vuoksi avoinna vain 5 kuukautta.

arkistojen ja kirjastojen yhteiseen Finna-järjestelmään, jossa tiedot olisivat kaikkien halukkaiden tutkittavissa.

Kuluneena toimintavuonna tietopalvelussa palveltiin aikaisempien vuosien tapaan muun muassa eri alojen opiskelijoita, majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalan ammattilaisia, ruoasta, juomasta ja tapakulttuurista kiinnostuneita harrastajia, tutkijoita, toimittajia sekä elokuva-, televisio- ja teatteriväkeä.

Tietopalvelun kautta museon kokoelmia ja tutkijoiden asiantuntemusta hyödynnettiin muun muassa seuraavissa projekteissa:

- Suomen Gastronomien Seuran historiikki (ilmestyy 2014)
- Kantaravintolat -historiikki (ilmestyy keväällä 2014)
- ”*Syömään vai drinkille*”, Johanna Catanin kirja ravintola-alan lähihistoriasta (ilmestyy syksyllä 2014)
- Hotelli- ja ravintolahenkilökunnan liiton historiikki (ilmestyy 2015)
- Rakennushistoriallinen selvitys hotelli Marskista
- Asunto Oy Bulevardian historiikki (Ravintola Bulevardia)
- Hotelli Vaakunan historia *Sokos – Vaakuna. Maamerkki Helsingin sydämessä*. (SOK, Helsinki 2013)
- Tieliikennemuseo Mobilian julkaisema SF-Caravan ry:n 50-vuotishistoriikki (ilmestyy 2014)

8. YHTEISTYÖ

8.1. TAKO-yhteistyö

Hotelli- ja ravintolamuseo jatkoi toimintaansa Museoviraston / Suomen kansallismuseon koordinoimassa Kulttuurihistoriallisten museoiden tallennus- ja kokoelmayhteistyössä (TAKO). Tavoitteena on kokoelmien päällekkäisyyksien karsiminen ja tallentamiseen liittyvän työnjaon selventäminen. Kuluneena vuonna julkaistiin Valtakunnallinen tallennustyönjako, jossa Hotelli- ja ravintolamuseon valtakunnallisiksi tallennusvastuualueiksi on määritelty seuraavat:

Aihealue 4: Tuotanto, palvelut ja työelämä

Palveluyritykset:

- alkoholimyymälät
- majoitus- ja ravitsemisliikkeet

Aihealue 5: Viestintä, liikenne ja matkailu

Majoitus-, matkailu- ja ravitsemistoiminta:

- majoitus- ja matkailualat yritysten, työntekijöiden ja asiakkaiden näkökulmasta
- majoittuminen ja ruokailu
- suomalainen ammatillinen ruoka- ja juomakulttuuri

Hotelli- ja ravintolamuseo allekirjoitti 14.5.2013 Museoviraston kanssa sopimuksen, jossa museo sitoutui valtakunnalliseen tallennustyönjakoon. Toimintavuoden lopulla Hotelli- ja ravintolamuseon vastuualueita tarkennettiin Tallennustyönjaon seuraavaa versiota varten, joka ilmestyy vuonna 2014.

Käytännön TAKO-yhteistyö toimii poolien eli työryhmien kautta. Hotelli- ja ravintolamuseo on aikaisempina vuosina osallistunut pooli 5:n (Viestintä, liikenne ja matkailu) toimintaan. Poolin dokumentointihankkeen 'Suomi matkustaa 2011–2012' tulokset julkaistiin poolin blogissa toukokuussa 2013. Hotelli- ja ravintolamuseo osallistui hankkeeseen dokumentoimalla Helsingin Hotelli Seurahuoneen työntekijöiden arkea toukokuussa 2011.

Kuluneena toimintavuonna päätettiin ottaa TAKO-toiminnassa aktiivisempi rooli ja osallistua myös pooli 4:n (Tuotanto, palvelut ja työelämä) kokouksiin. Lisäksi museo oli mukana pooli 3:n (Arki) Suomi syö ja juo -dokumentointihankkeessa. Tutkijat Maria Ollila, Anni Pelkonen ja Kati Selänniemi sekä museolehtori Merja Nummi osallistuivat TAKO-seminaareihin ja poolitapaamisiin seuraavasti:

28.1.	pooli 5 -kokous, Kansallismuseo, Helsinki (Kati Selänniemi)
28.–29.1	seminaari, Kansallismuseo, Helsinki (Kati Selänniemi)
10.4.	pooli 5 -kokous, Tekniikan museo, Helsinki (Anni Pelkonen)
13.6.	pooli 5 -kokous, Naantalin museo, Naantali (Maria Ollila)
19.8.	pooli 3 -kokous, Satakunnan museo, Pori (Merja Nummi)
16.9.	pooli 4 -kokous, Kansallismuseo, Helsinki (Maria Ollila ja Anni Pelkonen)
9.10.	pooli 3 -kokous, Kansallismuseo, Helsinki (Merja Nummi)
28.10.	valtakunnallisten erikoismuseoiden aamupäivä ja seminaari, Kansallismuseo, Helsinki (Maria Ollila ja Anni Pelkonen)

TAKO-toiminnan innoittamana käytiin erillisiä kokoelmapoliittisia yhteistyö- ja työnjakokeskusteluja muun muassa Syvärannan Lottamuseon, Turun museoiden sekä Kansalliskirjaston kanssa.

8.1.1 Suomi syö ja juo -hanke

Hotelli- ja ravintolamuseo osallistui pooli3-museoiden suomalaista ruokakulttuuria tallentavaan nykydokumentointihankkeeseen. Suomi syö ja juo -hanke koostui kahdesta eri osiosta, jotka linkittyivät vahvasti toisiinsa:

- Valtakunnallinen verkossa tapahtuva Suomi syö ja juo -keruu
- Museoiden omat nykydokumentointiprojektit

Molempien yhteydessä testattiin sosiaalisen median tarjoamia mahdollisuuksia kokoelmatyölle. Hotelli- ja ravintolamuseo osallistui hankkeeseen taltioimalla ravintoloiden brunseja. Tallennustyö käynnistyi kesäkuussa, kun yleisöltä pyydettiin museon Facebook-sivuilla ehdotuksia tallentamisen arvoisista ravintola- tai kahvilabrunseista. Tallennuksen kohteeksi valittiin kolme erilaista brunssia: Dylan Arabia ja Johan&Nyströmin raakaruokabunssi Helsingistä sekä Kahvila Valo Tampereelta. Brunssit tallennettiin Matti Ahlgren valokuvaamina. Valokuvista osa on nähtävissä Suomi syö ja juo -sivustolla <http://www.suomisyojajuo.fi>.

8.2. Matkailumuseoverkosto

Hotelli- ja ravintolamuseon aikaansaama 16 museon yhteinen Matkailumuseoverkosto vietti toimintavuonna hiljaiseloa verkoston museoiden keskittyessä TAKO-työskentelyyn. Matkailumuseoverkosto luotiin matkailualaa tallentavien museoiden yhteistyön tiivistämiseksi. Nyt tätä työtä tehdään etupäässä TAKO-yhteistyön kautta, mikä selittää verkoston passiivisuutta.

Matkailumuseoverkoston yhteisen Matkoilla.fi-portaalin sivuilla vieraili 2140 kävijää.

8.3. Kasari!-näyttelyn yhteistyöprojektit

Helsingin yliopisto

Helsingin yliopiston Kotitaloustieteen laitoksen kanssa kehiteltiin Kasari!-näyttelyyn liittyen monenlaisia yhteistyökuvioita. Tutkimusyhteistyön merkeissä esiteltiin näyttelyhanketta ja siihen liittyviä mahdollisia tutkimusteemoja Kotitaloustieteen laitoksen kandiseminaarissa syksyllä 2013. Museon tarjoamiin kasari-aiheisiin ja aineistoihin tarttui lopulta neljä opiskelijaa, joiden keväällä 2014 valmistuvia kandintutkielmia pyritään mahdollisuuksien mukaan hyödyntämään näyttelyjulkaisussa tai näyttelyn oheisohjelmassa. Lisäksi ideoitiin yhdessä laitoksen opetushenkilökunnan kanssa erilaista näyttelyn oheisohjelmaa sekä 80-lukuun liittyvä ns. Aistitelta-hanke, jonka kehittäminen jatkuu tulevana toimintavuonna.

HOK-Elanto ja Rosso

Kasari-näyttelyyn liittyvä Kadonneen kasarin metsästys lanseerattiin ilmoittamalla siitä HOK Elannon Yhteishyvä-lehdessä. S-ryhmän S-kanavaa käytettiin puolestaan hyväksi tiedon keruussa. Sen asiakkailta kyseltiin heidän kasarihuokausosikkejaan. Vastaajien kesken arvottiin pieni palkinto. Keruun tuloksia käytettiin hyväksi Kasari-näyttelyn teossa. Kasari on vuoden 2014 aikana mukana S-ryhmän etukampanjoissa ja museossa tullaan järjestämään myös asiakasomistajapäiviä.

Yhdeksi näyttelyssä esiteltäväksi 80-luvun ravintolakonseptiksi valittiin Rosso-ketju. Tätä kautta yhteistyökumppanuus solmiutui luontevasti heidän kanssaan. Rosson kanssa tullaan tekemään vuonna 2014 etukampanja, jossa HOK Elannon alueella olevien Rossojen asiakkaat saavat laskunsa mukaan alennuskupongin museoon. Vastaavasti museon pääsylipun lunastaneet saavat euroedun Rosso-ravintoloihin.

Ravintola Palace

Näyttelyssä tullaan esittelemään myös 80-luvun ravintola Palace Gourmet. Aineiston keräämiseksi otettiin yhteyttä ravintola Palaceen ja sen omistajatahoon Kämp Groupiin, jonka kanssa oli jo aiemmin tehty yhteistyötä. Samalla heräsi molemminpuolinen kiinnostus tehdä näyttelyn yhteydessä myös näkyvyys-yhteistyötä. Loppuvuodesta ideoitiin muun muassa yhteisiä etukampanjoita näyttelyn ajaksi sekä pientä ”näyttelytiseriä” ravintolan aulaan. Yhteistyökuvioiden kehittäminen jatketaan tulevana vuonna.

Helsingin suomenkielinen työväenopisto

Yhteistyössä Helsingin suomenkielisen työväenopiston kanssa suunniteltiin 80-luvun ruokakulttuuriin liittyvä kurssi. Kurssiin sisältyy vierailu maaliskuussa 2014 avautuvaan museon KASARI-näyttelyyn. Yhteistyötä työväenopiston kanssa jatkettiin myös laatimalla hankesuunnitelma ruokakuvauskurssista.

8.4. Muut yhteistyöprojektit

Aartenetsintä-projekti yhteistyössä Hotel Kämpin ja Glorian Antiikin kanssa

Glorian Antiikki, Hotel Kämp ja Hotelli- ja ravintolamuseo järjestivät Hotel Kämpin 125-vuotisjuhlavuoden kunniaksi yhteisen Aartenetsintä-projektin, joka käynnistyi vuoden 2012 lopulla ja huipentui alkuvuodesta 2013. Leikkimielisen Aartenetsintä-kilpailun avulla pyrittiin kartoittamaan, mihin hotelli Kämpin vuonna 1965 huutokaupatut esineet olivat päätyneet ja millaisia tarinoita esineisiin liittyi. Kilpailu päättyi tammi-kuussa 2013. Parhaat tarinat valinneeseen raatiin kuului museon edustajana tutkija Anni Pelkonen, joka myös piti esitelmän hotellin historiasta Kämpissä 28. tammikuuta järjestetyssä Aarreillassa. Aartenetsintän tuloksia esiteltiin samana iltana myös MTV3:n Kymppiuutisten loppukevennyksessä. Aarreiltaan osallistui noin 100 Glorian Antiikin lukijaa.

Kantaravintolat

Kantaravintolat-ketjun toiminnasta on tarkoitus ilmestyä Alkon rahoittama julkaisu keväällä 2014. Kuluneena toimintavuonna Kantaravintolat-historiikkitoimikunta hyödynsi työssään Hotelli- ja ravintolamuseon henkilökunnan asiantuntemusta, kontakteja ja kokoelmia. Samalla sovittiin teemaan liittyvästä vitriininäyttelystä keväälle 2014 sekä julkaisuun ja näyttelyyn liittyvästä tiedotus- ja markkinointiyhteistyöstä.

Haaga-Helia

Kuluneena vuonna tavoiteltiin myös tiiviimpää yhteistyötä Haaga-Helia ammattikorkeakoulun hotelli-, ravintola- ja matkailualan koulutuksen kanssa. Opetushenkilökunta kutsuttiin kylään elokuussa ja heille esiteltiin museon toimintaa. Käynnin seurauksena esimerkiksi museon tietopalvelussa asioi enemmän Haaga-Helian opiskelijoita kuin pitkään aikaan. Tietopalvelun tutkijat kävivät lisäksi opinnäytetöiden tutkimusaiheisiin liittyviä yhteistyöneuvotteluita niitä ohjaavien opettajien kanssa. Lisäksi sovittiin kokoelmayhteistyön tiivistämisestä Haaga-Helian kirjaston kanssa.

Teurastamo

Vuoden 2012 lopussa Teurastamolle kouluille suunnattuun Ruokavisaan pystytetty näyttely siirrettiin vuoden 2013 alussa Kellohallin galleriakäytävälle. Näyttely oli esillä siellä reilun kuukauden. Tuona aikana kävijälaskurimme rekisteröi käytävällä yhteensä 5435 kävijää.

9. MUSEO JA YLEISÖ

9.1. Museopedagogiikka

Hotelli- ja ravintolamuseon museopedagogiikan tavoitteena on helpottaa ja tukea kävijöiden henkilökohtaista kokemusta ja elämystä sekä aktivoida omiin tulkintoihin museon aihepiiristä. Opastuksilla pyritään aktivoimaan osallistujia omaan toimintaan ja ajatteluun. Tärkeitä kohderyhmiä ovat alan ammattien opiskelijat ja ruokakulttuuriin tutustuvat peruskoululaiset. Palveluja räätälöidään ryhmien tarpeiden mukaisesti. Niitä kehitetään myös aikuisryhmille. Museon vaatimattomalla markkinointibudjetilla tapahtumatuotannossa on syytä keskittyä yhteistyöllä toteutettaviin tapahtumiin.

Vuoden 2012 voimakkaan museopedagogisen kehittämisen jälkeen toimintaa haluttiin vakiinnuttaa. Ammatilliset oppilaitokset ovat ottaneet uudet heille suunnatut opastuspalvelut vastaan hyvin. Sen sijaan työpajat eivät ole ryhmiä innostaneet ja tähän haasteeseen pyrittiin toimintavuoden hankkeella paneutumaan.

Peruskoululaisten tavoittamiseen pureuduttiin Nuukuusviikolla ja Suomen Museoliiton organisoimalla koululaisten Mennään museoon -viikolla sekä museolehtori Merja Nummen pedagogisiin opintoihin liittyvässä kehittämistehtävässä. Osana näitä MATKa-pedagogiikan opintoja museolehtori toteutti Perinneruoka. Nam? Yök? Häh? -projektin. Sen lisäksi yhteistyössä ruotsinkielisen Steiner-koulun kanssa suunniteltiin ruokaperinteisiin liittyviä koululaistyöpajoja ja niihin liittyviä yleisöluentoja. Paikaksi suunniteltiin Teurastamon alueen Flavour Studiota. Aikataulullisista syistä projekti siirrettiin vuoden 2014 kevääseen.

Uusia työpajoja syntyi yksi. Pätevä emäntä -työpajalla tavoitellaan vapaa-ajan, pääasiassa syntymäpäiviä ja polttareita viettäviä ryhmiä. Työpaja johdattelee 50-luvun naisen maailmaan ja testaa osallistujien emäntätaitoja lypsämisestä kravatin solmimiseen. Työpaja toteutettiin vain kahdesti. Sisällöllisesti se on hyvä, mutta kohderyhmän tavoittaminen on osoittautunut vaikeaksi.

Käyttökokoelman kartuttamista museopedagogista toimintaa varten jatkettiin. Uudenlaista materiaalia tarvittiin muun muassa Pätevä emäntä -työpajaan ja Joulun pauloissa -näyttelyyn.

Syksyllä museolehtori keskittyi kahden laajan pedagogisen hankkeen toteuttamiseen, joilla parannettiin museon palveluja alan ammatteihin opiskelijoille ja haettiin uuden kohderyhmän eli alakoululaisten saavuttamista:

Mobiilimuseo

Museoviraston innovatiivisten hankkeiden rahoituksella toteutetussa Mobiilimuseo-hankkeessa kehitettiin museon mobiileja palveluja ja vietiin museon työpajat kouluille. Tavoitteena oli museokokoelman saavutettavuuden parantaminen. Hankkeen suunnittelussa olivat mukana Stadin ammattioppilaitos ja Ravintolakoulu Perho. Työpajassa tarkasteltiin ammattialojen muutosta ja tarkasteltiin ruokakulttuurin muutosta eri vuosikymmenien menyykkorttien kautta. Työpajoihin kuuluu ennakko- ja jälkitehtävät, jotka tehtiin verkossa. Ne sisälsivät hankkeessa muotonsa saavat henkilökunnan tarinat sekä oman tarinan kirjoittamista Restopediaan. Syksyn aikana pidettiin 17 työpajaa kuudessa eri oppilaitoksessa ja niihin osallistui 199 opiskelijaa. Ravintolakoulu Perhon kanssa materiaalista suunniteltiin kokonaan verkossa toimiva kokonaisuus. Työpajat olivat ensisijaisesti suunnattu 2. vuoden opiskelijoille, jotka ovat jo vierailleet museolle. Niitä testattiin myös muiden ryhmien kanssa. Palaute oli positiivista ja työpajat koettiin hyödyllisiksi. Hankkeen aikana työpajat olivat maksuttomia ja opettajien palaute oli, että maksullisina he eivät pystyisi niitä tilaamaan.

Perinneruoka. Nam? Yök? Häh?

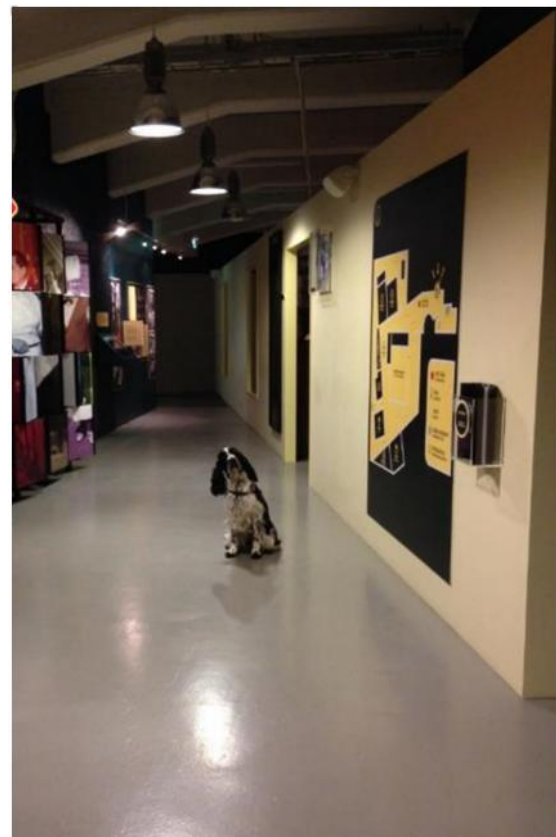
Museolehtori Merja Nummi laati osana pedagogisia opintojaan kehittämishankkeen, jossa alakoululaiset tutustuivat perinneruokiin. Hanke toteutettiin yhteistyössä Ruoholahden ala-asteen koulun 6 A -luokan kanssa. Oppilaat osallistuvat museon työpajoihin, joissa muun muassa tutustuttiin ruokakulttuurin muutokseen ja harjoiteltiin juhlakattauksia. Yhteistyötä tehtiin myös Päivälehdessä museon kanssa toimittajatyöpajan merkeissä. Työpajojen jälkeen oppilaat haastattelivat kolmea valitsemaansa julkisuuden henkilöä ja toteuttivat heidän joulupöytänsä museon näyttelytilaan. Joulun pauloissa -näyttely oli esillä 15.11.2013–12.1.2014. Lisäksi oppilaat kirjoittivat lehtiartikkelin haastatteluista Ruoholahden Sanomiin.

9.2. Kävijät

Hotelli- ja ravintolamuseon näyttelyihin tutustui vuonna 2013 yhteensä 5 822 henkilöä (3 968 vuonna 2012). Edelliseen vuoteen verrattuna kasvua oli lähes 47 %. Tätä selittää osittain se, että museo oli vuonna 2012 yli puoli vuotta suljettuna. Tulos on kuitenkin hyvä myös edelliseen kokonaiseen vuoteen verrattuna, jolloin kävijöitä oli 3 732.

	2013	2012	2011
kävijät näyttelyssä	5 822	3 968	3 732
museon kotisivuilla	13 103	9 178	11 650

Kävijöistä 44 % eli 2576 oli ilmaiskävijöitä. Museoon pääsi tutustumaan maksutta Taiteiden yönä, isänpäivänä ja Ravintolapäivinä. Ilmaiskävijöiksi merkkautuvat myös kaikki tietopalvelun asiakkaat, kokoustilan käyttäjät sekä opastettuihin oppilaitosvierailuihin osallistuvat henkilöt, sillä museon pääsymaksut heidän kohdallaan sisältyvät vuokra- ja opastushintoihin.



Kuvat: Museossa vieraili toimintavuonna monenmoista kävijää.

Ryhmät

Opastetut ryhmät	121	(88)
Omatoimiryhmät	13	(2)
Työpajat	23	(8)
joista museon ulkopuolella	17	(1)
Oppilaitosryhmät	75	(54)
joista omatoimisia	10	(2)
Koululaisryhmät	17	(12)
Muut ryhmät	40	(30)
joista omatoimisia	3	(0)
Ryhmät yhteensä	136 kpl	(98)

Hotelli- ja ravintolamuseon kävijöistä ryhmien mukana tuli 30 % (27 %) henkilöluvun ollessa yhteensä 1773 (1067). Hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoille suunnattu Talon väkeä -opastus oli edelleen opastuksista suosituin.

Lisäksi museon ulkopuolella pidettiin 17 työpajaa osana Mobiilimuseohanketta. Niihin osallistui 199 opiskelijaa.

Kokoustilaa vuokrattiin 10 kertaa. Mahdollisuus tutustua museon näyttelyyn sisältyy aina kokoustilan vuokraan.

Muut kävijä- ja kontaktimäärät

Tietopalvelussa vieraili yhteensä 119 henkilöä (57). Museon eri verkkopalveluissa vieraili museosta kiinnostuneita seuraavasti:

• Museon kotisivut	13 103 (9 178) käyntiä
• Mobiilisivut / Flirttikone	15 496 (avattu huhtikuussa)
• Matkoilla.fi -portaali	2 140 käyntiä (2 752)
• www.matkaruokailu.fi	noin 4 000 käyntiä (2 931)*
• Kadonnut Kasari	4 061 käyntiä (avattu syyskuussa)
• Työväenruokailu	1 028 käyntiä (avattu tammikuussa)
• Restopedia	4 759 käyntiä (avattu helmikuussa)

*Tilasto tulee verkkoyhteyspalvelut tuottavalta Nebulalta, kun muiden sivujen yhteydessä статистиikkaan käytetään GoogleAnalyticsia. Nebulan tilastoissa käyntimäärät ovat suurempia kuin Googlessa ja syyskuun jälkeen tilastoja vääristää samalle Nebulan palvelimelle avattu Kadonnut Kasari -sivusto.

Mukaan laskettuna pop up - ja verkkonäyttelyt ja muut talon ulkopuoliset tapahtumat Hotelli- ja ravintola-museon toiminta saavutti 66 447 henkilöä.

9.3. Tapahtumat

Ravintolapäivät 17.2., 18.5. ja 16.11.

Museo osallistui kansainväliseksi levinneeseen pop up -ravintoloiden päivään kolmesti vuoden aikana. Ensisijaisesti pyrittiin järjestämään tapahtuma yhteistyössä jonkun toisen tahon kanssa. Ravintolapäivinä museoon oli vapaa pääsy.

Helmikuussa museon oma henkilökunta järjesti Kahvila Korvikkeen, jossa tarjottiin korvikekahvia, hopeateetä ja särpimenä oli pula-ajan pullaa sekä voileipiä.

Toukokuun Ravintolapäivä osui kansainvälisen museopäivän kanssa samaan päivään. Museoon pop up -kahvilan järjestivät Omnian ammattikoulun opiskelijat. Café Kasarilla mainostettiin KASARI-näyttelyä ja tarjottavana oli 80-luvun henkistä syötävää kuten katkarapulasalaattia ja moka-paloja.

Vuoden viimeisenä ravintolapäivänä 16.11. Ravintolakoulu Perhon opiskelijat toteuttivat systeemaisen Kahvila Ruskan. Kahvilan yhteydessä avautui Joulun pauloissa -näyttely ja lanseerattiin PipariBattlea piparinkoristelutyöpajoilla.



Kuva: Omnian opiskelijoiden tekemiä Café Kasarin koristeita.

Perhepäivät Kaapelitehtaan museoissa 23.3. ja 28.9.



Taidonnäyte pinssityöpajasta.

Vuonna 2012 ensimmäistä kertaa järjestetty Kaapelitehtaan kolmen museon yhteinen Perhepäivä sai jatkoa. Näyttelyiden lisäksi museoissa oli ohjelmaa erityisesti lapsiperheille. Hotelli- ja ravintola-museossa lapset ja lapsenmieliset pääsivät oma-toimiselle aistiseikkailulle, jossa tutustuttiin eri aisteihin pienten tehtävien kautta samalla kun kierrettiin museossa. Aistiseikkailun päätteeksi osallistujat saivat tehdä itselleen oman aistimestari-pinsin. Alehintainen yhteislippu aikuisilta maksoi tapahtumaan 9 euroa ja niitä myytiin molemmilla kerroilla noin 50 kappaletta. Tapahtuman kävijämäärä laski viimevuotisesta, mutta kaikki museot olivat vielä tyytyväisiä tapahtumaan. Tapahtumalla alettiin suunnitella yhteistä logoa, ilmettä ja julistepohjaa. Tehostamisen varaa on esimerkiksi tiedotuksessa lähialueen asukkaille.

Kestävä ruokakulttuuri -keskustelutilaisuus 18.4. ja Nuukuusviikko

Nuukuusviikon (15.–21.4.) aikana Hotelli- ja ravintolamuseo tarttui ajankohtaiseen aiheeseen eli kestävään ruokakulttuuriin. Keskustelijoiksi oli kutsuttu joukko erilaisia suomalaisen ruokakulttuurin edustajia; keittömestari Sami Tallberg, kauppias Niina Hietalahti (Anton&Anton), maanviljelijä Jukka Lassila, toimitusjohtaja Kati Rajala (Kokkikartano) ja toimittaja Pauliina Siniauer (Helsingin Sanomien NYT-liite). Tilaisuuden juonsi toimittaja, blogisti Noora Shingler. Hersyvään keskusteluun pääsi myös yleisö osallistumaan. Tilaisuuden aluksi tarjottiin Stadin ammattiopiston opiskelijoiden tekemiä ruokia Itäkeskuksen K-Citymarketin hävikkiruusta. Aamuun asti jännitettiin, millaista ja kuinka paljon hävikkiruokia saadaan. Tilaisuus välitettiin ensimmäistä kertaa museon historiassa suorana videolähetyksenä verkon välityksellä.



Nuukuusviikon kunniaksi oppilaitoksille tarjottiin opastuksia nuukaan eli puoleen hintaan. Normaalisti tarjolla olevaa koululaisten Ruoka-aika -opastusta oli tuunattu kestävää ruokakulttuuria käsittelevällä tehtävällä. Opastuksia toteutui vain yksi kappale. Syynä saattoi olla se, että kierroksia ei ehditty ajoissa markkinoimaan.

Taiteiden yö 22.8.

Taiteiden yö järjestettiin nyt toista kertaa torstaina perinteisen perjantain sijaan. Kaapelitehtaan museot keräsivät ilmaisella sisäänpääsyllään huikeat 1500 kävijää (1300 vuonna 2012).

Hotelli- ja ravintolamuseossa tarjosi ihasteltavaksi esityksiä interiööreissä. Esiintyjinä toimivat burleskitaitelijat Marco di Melanotte & Nina Bomboloni, Sadie Tee & Velvet van Hoos ja Mindy Mad Magnolia & Chef J-P. Tuttuun tapaan museossa ei tarvinnut olla kuivin suin, sillä Pauligin Paula-tyttö tarjoili alkuillasta kahvia.

Mennään museoon -viikko 8.-11.10.

Valtakunnallisella koululaisten ja opiskelijoiden museoviikolla omatoimiset koululaisryhmät pääsivät maksutta Hotelli- ja ravintolamuseo. Tarjoukseen tarttui neljä ryhmää.



Ilmaiset yleisöopastukset

Sekä kevät- että syyskauden alussa (12.1., 26.1., 9.2. ja 23.2. sekä 7.9.) järjestettiin lauantaisin ilmaisia yleisöopastuksia pääsymaksun maksaneille. Myös muutamaan tapahtumapäivään (14.2. ystävänpäivä ja 12.6. Helsinki-päivä) liittyi opastus. Elokuussa (10.8. ja 7.9.), ulkomaalaisten suurimpana turistikautena pidettiin myös kaksi englanninkielistä opastusta. Yleisöopastusten suosia ei ollut kovin suuri, joten niitä ei tulla järjestämään jatkossa kovin tiheällä aikataululla. Osallistujia oli 0-4 henkilöä per kierros.

Piparinkoristelutyöpaja 15.11. ja 30.11.

PipariBattle jalkautettiin museolla kahteen otteeseen piparinkoristelutyöpajan merkeissä. Työpajan piparit olivat Kanniston leipomon ja koristeluaineet Dr. Oetkerin tarjoamia. Ensimmäiseen maksuttomaan työpajaan, joka oli Ravintolapäivän yhteydessä, osallistui 55 koristelijaa. Toinen työpaja sisältyi pääsymaksun hintaan ja siihen osallistui vain 5 koristelijaa.

10. KANNATUSYHDISTYS

Hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistykseen kuului vuoden 2013 lopussa 163 jäsentä ja 25 yhteisöjäsentä. Jäsenvärväystä varten yhdistys teetti museon arkistokokoelmaan kuuluvasta kuvasta mainospostikortin, jota jaettiin jäsenistölle annettavaksi potentiaalisille yhdistystoiminnasta kiinnostuneille.

Toimintavuoden aikana yhdistys teki seuraavat tutustumisretket:

- 9.3. Bellevuen Zakuskapöytä ja Sohlbergin kotimuseo
- 27.4. Retki Porvooseen, ravintola Sinne ja Taidetehdas
- 31.8.–1.9.2013 syysmatka Turun saaristoon
- 27.11. joululounas ravintola Demossa

Yhdistyksen vuosikokous pidettiin 27.4. Porvoon retken yhteydessä. Hallituksen puheenjohtajaksi Irina Heppolampi ja varapuheenjohtajaksi Risto Kuusiola. Varsinaisia jäseniä Tuula Roiha (rahastonhoitaja), Martti Helminen (sihteeri), Tarja Luoma ja Sirkka Söderlund. Varalla Reima Kuuskoski, Tuomo Kangasniemi, Markku Hellén ja Hannu Vierelä.

11. TALOUS

10.1. Museokauppa

Hotelli- ja ravintolamuseon museokauppa sijaitsee kolmen Kaapelimuseon yhteisessä aulassa museoiden yhteisessä myyntipisteessä. Museokaupan tuotteiden profiili liittyy vahvasti museon erityisalaan ja linkittyy erityisesti ruokakulttuuriin. Kaupan päävastuu on museonjohtajalla, joka hoitaa kaupan tavaratilaukset, hinnoittelun, pitää myymälän ilmettä siistinä ja etsii aktiivisesti uusia tuotteita myymälään. Tuoteideointiin, kaupan kehittämiseen ja uusien tuotteiden etsimiseen kannustetaan kaikkia museon työntekijöitä.

LIITE 1

Aukioloajat ja pääsymaksut

Aukioloajat

Hotelli- ja ravintolamuseon näyttely oli avoinna toimintavuotena 2.–31.12.2012 tiistaista sunnuntaihin, klo 11–18, poikkeuksia juhlapäivinä, yhteensä 302 päivää ja 1 812 tuntia.

Museon tietopalvelu oli avoinna 2.1.–20.6. ja 5.8.–20.12.2012 sopimuksen mukaan.

Pääsymaksut

Aikuiset	7 €
Opiskelijat, eläkeläiset	4 €
Yhteislippu Teatterimuseon kanssa	10 €
Opastus (suomi / ruotsi / englanti)	/ 70 € + pääsymaksut
Oppilaitosopastus	35 € / 70 €